

# Kontrolrapport



Virksomhed **European Freeze Dry**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Hovedgaden 2A

Postnr./By 4050 Skibby

CVR-nr. 25312279 Aut.nr. 5638

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte

desinfektionsmidler. Gennemgået flow for varemottagelse, opbevaring, bakkellægning, frysetørring, pakning, udlæsning.

Set frysetørring i to kabinetter. Opbevaring af emballage og kemikalier i tørvarelager. Opbevaring af rengjorte og

desinficerede bakker samt råvarer i fryserum. Set overvågning af temperaturer i frostrum. Opbevaring af

personalebeklædning og arbejdssko i garderobe. Gennemgået procedurer for skift af arbejdstøj og sko. Hygiejniske

håndvaskefaciliteter i garderobe, 2 toiletter og sluse.

Håndtering og opbevaring af affald i produktionen og udenfor bygningen. Procedurer for overvågning af skadedyr i og

udenfor bygningen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Alle produktionslokaler med tilhørende udstyr. 2 frostrum og

tørlager. Gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion af lokaler og udstyr. Set rengøringsplaner. Set dokumentation

for udført daglig rengøring denne uge. Vejledt virksomheden konkret om renholdelse af stolper nederst, hvor der er sorte

belægninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og

skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokaler,

frostrum, opvaskerum, kabinetlokale, tørvarelager. Set

vedligeholdelsesplan. Virksomheden oplyser, at der foretages løbende spuling af løs maling på stolper mm. Ingen

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og Haccp plan for varemottagelse, opbevaring, frostrum, 2 spors tunnel,

bakkellægning, metaldetektion, vedligeholdelse af udstyr med afskallende maling, kontamination fra personale. Der er ikke

udpeget nogen CCP, men 1 OPRP: metaldetektion. Gennemgået procedure for metaldetektion. Set dokumentation for



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

31-07-2019

Dato

3 timer 10 min.

Kontrollens varighed

